



LE GOÛT

NEIGE éternelle.

TRAITEMENT DE SAVEUR

LE PÂTISSIER SÉBASTIEN GAUDARD EST PASSÉ MAÎTRE DANS L'ART DE RÉENCHANTER LES RECETTES DE SA GRAND-MÈRE, APRÈS AVOIR DIRIGÉ LES ATELIERS FAUCHON ET LE DÉLICABAR AU BON MARCHÉ, IL A OUVERT DEUX BOUTIQUES, L'UN DE SES DESSERTS FAVORIS RESTE LA COMPOTE MERINGUÉE...



Texte Camille LABRO — Photos Julie BALAGUÉ

JE SUIS FILS DE PÂTISSIERS, ET SUIS QUASIMENT NÉ DANS UNE GALETTE, la veille de l'Épiphanie. Autant vous dire que des galettes des rois, j'en vends beaucoup, mais je ne peux plus en avaler tant j'en ai soupé pour mes anniversaires. J'ai grandi à Pont-à-Mousson, en Lorraine, et j'ai toujours été fasciné par le métier de mes parents. Dès l'âge de 8 ans, les jours où je n'avais pas école, j'enfourchais mon petit vélo rouge à l'aube pour suivre mon père jusqu'à la manufacture. Je me faufilais entre les employés, je posais des questions, je m'inventais des tâches. Mais c'est surtout chez ma grand-mère maternelle, mamie Yvonne, qui habitait à une quinzaine de kilomètres, que je me suis exercé aux fourneaux. Elle cuisinait d'une façon expérimentale qui me plaisait beaucoup. Elle avait un verger-jardin où mes cousins et moi ramassions des pommes, des poires, des prunes... Elle préparait une fameuse quiche lorraine (la recette que je propose toujours en boutique), nous faisons des beignets, des gâteaux, des compotes qu'elle sublimait avec une meringue. Cela métamorphosait la compote en un vrai dessert familial, j'en raffolais.

J'ai passé un bac éco et fait du droit pendant quelques mois, mais cela ne me correspondait pas. Lorsque je suis revenu à la maison, mon père m'a dit : « Tu veux être pâtissier depuis toujours, alors qu'est-ce que tu attends ? », et il m'a envoyé en apprentissage chez un ami pâtissier traiteur, pour passer mon CAP. Il y a beaucoup de métiers que j'aurais aimé faire : avocat, paysagiste, designer... La pâtisserie est au carrefour de toutes mes passions potentielles, car, en confectionnant des gâteaux et en cherchant l'esthétique et le

goût, on fait aussi de l'architecture, des maths, de l'art. Faire de la pâtisserie est périlleux, car on a très peu d'ingrédients de base : farine, œufs, sucre, sel, beurre, lait, crème – le reste, fruits, chocolat, épices, ne vient qu'ensuite, pour laisser son empreinte aromatique. C'est comme jouer de la musique avec sept notes fondamentales, pour composer une multitude de partitions, de mets différents. J'ai enchaîné plusieurs postes avant d'arriver chez Fauchon, où Pierre Hermé dirigeait les ateliers. Je suis devenu son second et, quand il est parti, je lui ai succédé. En 2003, j'ai ouvert le Délicabar au Bon Marché, avec une approche assez contemporaine. Puis j'ai rencontré Françoise Bernard, grande figure (octogénaire à l'époque) de la cuisine classique, et elle a accepté de faire un livre à quatre mains sur les desserts d'enfance. En comparant nos souvenirs, nous nous sommes aperçus que, malgré notre écart d'âge, nous avions les mêmes références et les mêmes nostalgies : la crème caramel, l'île flottante, le roulé à la framboise, l'othello, sans oublier, en ce qui me concerne, la compote meringuée de mamie Yvonne... Aujourd'hui, la pâtisserie classique soignée est devenue ma marque de fabrique, j'aime les mets qui ne se démodent pas, qui ne vieillissent pas, parce qu'ils

SEBASTIENGAUDARD.COM



LA COMPOTE MERINGUÉE DE SÉBASTIEN GAUDARD

POUR 6 PERSONNES

25 g de beurre frais,
8 pommes Granny Smith
ou Cox orange,
3 blancs d'œufs frais
à température ambiante
(environ 100 g),
150 g de sucre semoule.

LA PRÉPARATION.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter 6 pommes épluchées et coupées en gros dés après en avoir retiré le cœur. Couvrir et laisser cuire à feu doux en prenant soin de remuer de temps en temps. Après 15-20 minutes de cuisson, ajouter les 2 dernières pommes coupées en dés (cet écart de cuisson donnera plus de texture à la compote). Laisser cuire encore 10 à 12 minutes. Vérifier la cuisson de la compote – elle doit conserver quelques morceaux de fruits fondants – puis la verser dans un plat à gratin et réserver. N.B. : la compote peut être réalisée la veille. Une heure avant le moment du dessert, préchauffer le four à 150 °C (th. 5 ou 6). Batare à vitesse moyenne les blancs d'œufs, avec 1/2 du sucre, puis ajouter le reste en saupoudrant petit à petit jusqu'à obtenir des blancs meringués, c'est-à-dire légers et brillants. Répartir la meringue sur la compote.

LA CUISSON.

Glosser au four pendant 10 minutes à 150 °C, puis arrêter le four et laisser le plat au chaud jusqu'au moment de la dégustation. Pour rendre ce dessert encore plus gourmand, ajouter les graines d'une gousse de vanille dans les blancs meringués. En saison, remplacer la moitié des pommes par 500 g de rhubarbe en petits tronçons.